

# Fabien Jouves - Mas del Périé Les Escures 2022

PUUR ROOD FRUIT | BLAUWE BESSEN  
INTENS | FRUITIGE ZUREN



## PROFIEL



DOMEIN  
Fabien Jouves



SERVEER T°  
14-16°C



WIJNBOUW  
Biodynamisch &  
Natuurwijn



DRUIVEN  
Malbec



GLAS  
Riedel Syrah



DRINKVENSTER  
2028

## STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij worstjes, kalfsvlees, varkensvlees, grillades, charcuterie...



KAAS

Baskische schapenkaas, Oude Mimolette, Aigot de Laguiole, blauwe gaderde kaas, Brie, ...

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De trossen zijn met de hand geplukt en worden ontrist bij aankomst aan de wijnkelder. De vinificatie verloopt op natuurlijke wijze. De gezamenlijke fermentatie en maceratie neemt 30 dagen in beslag. De 6 maanden durende rijping gebeurt, zoals de rest van de vinificatie, in betonnen tanks.



### WIJNGAARD

De percelen liggen op de flanken van een geërodeerd plateau dat stamt uit het Kimmeridgien, dat zo'n 150 miljoen geleden tijdens het Laat-Jura is gevormd. De afzettingen door de zee hebben voor een overvloedige aanwezigheid van fossielen gezorgd, waarbij vooral een kleine kammavormige oester, *Exogyra Virgula*, opvalt. De 350 meter hoog gelegen bodem bestaat uit mergel en mergelkalksteen. De gemiddelde leeftijd van de stokken bedraagt 25 jaar.

### WIJNBOUWER: MAS DEL PÉRIÉ

Fabien Jouvès belichaamt de 5e generatie van een landbouwfamilie in Causse. In deze uitlopers van het Centraal Massief vind je een zeer distinctief landschap waarin hij een groot potentieel voor wijnbouw zag en dit leidde in 2006 tot de start van Mas Del Périé. De wijnmakerij ligt in La Truque, een gehucht in Trespoux-Rassiels, een 8-tal km ten zuidwesten van Cahors. Deze locatie ligt op de scheiding tussen de terroirs van Coteaux du Quercy en deze van Cahors. Fabien wil dat de eigenheid van elke wijngaard behouden blijft en zo viel de keuze al snel op een parcellaire benadering, die tot een waslijst aan wijnen heeft geleid. Maar zo kan hij alle facetten van de Malbec druif, die lokaal als Côt gekend is, tonen. Al kort na de aanvang van zijn project werd er aan biologische wijnbouw gedaan. En in 2011 volgde dan de stap naar biodynamie, waarvan Rudolf Steiner in 1924 de basisprincipes heeft vastgelegd. De inzet van biodynamische preparaten verloopt in functie van de stand van de sterren en de planeten. Fabien Jouvès hecht veel waarde aan het landbouw-verleden van zijn familie en hij wil zijn focus dus niet verengen tot enkel 'wijn'. Hij streeft er dus naar om een divers en compleet landbouwbedrijf te runnen, en dit volledig biodynamisch. Zo vind je er ook graanvelden, lavendel, worden er zwarte varkens

## LOCATIE



LAND  
Frankrijk

REGIO  
Sud-Ouest

APPELLATIE  
Cahors



KLIMAAT  
Gematigd-warm met  
mix van continentale en  
maritieme invloeden

